

Toiduliidu mainekampaania

Juuni-august 2021

hamburg ·
hamburg ·
partnerid

Eesmärk

**Tugevdada Eesti toidutööstuse
kuvandit ning tuua esile kohalike
toidutootjate pingutusi ja arenguid.**

Peamised teemad

1

Eesti toidutööstuse areng ja käekäik

Eesti toit läbi viimaste aastakümnete ning ülevaade tänasest olukorrast ja tulevikutrendidest

2

Eesti toidu puhtus ja kvaliteet

Tootjate pingutused suhkru, soola jm lisaainete vähendamiseks ning Eesti inimeste tarbimisharjumused

3

Pakend

Kuidas lugeda õigesti toidupakendit ja teha õigeid ostuotsuseid

170+ kajastust kõikides kanalites



Online 120



Paber 38



Raadio 8



Tele 5

Eesti toidutööstuse areng ja käekäik

hamburg
partnerid
COMMUNICATIONS



Eesti toidutööstuse viimased 50 aastat

Koostöös toiduajaloolase Anu Kannikesega võtsime luubi alla, kuhu on Eesti toidutööstus viimase poolesaja aasta vältel jõudnud.

Kui 70ndates tuli välja kuulutada üleriigiline kalapäev, sest liha lihtsalt polnud saadaval, siis täna naudime nii veise- kui lambalihast tartari.

Tõmbasime teemale märkimisväärsed tähelepanu Delfi toiduajakirjas Oma Maitse, kus avaldati [Suur lugu ja infograafik](#) ning ETV saates Ringvaade, kus toimus [intervjuu Anu Kannikesega ja tänavaküsitlus](#).

The screenshot shows the 'menu' website interface. At the top, there are navigation links: 'TELESAATED', 'GALERIID', 'EESTI LAUL', and 'EUROVISIOON'. The main article is titled 'Toiduajaloolane: koos kvaliteetse majoneesiga jõudis eestlaste toidulauale kartulisalat' (Food historian: with quality mayonnaise, potatoes reached the Estonian table). Below the title, it says 'ELU' and '29.09.2021 21:13'. There is a video player with a 'Jaga' (Share) button. Below the video are social media icons for Facebook, Twitter, and YouTube. A teal banner for 'Oma Maitse' (My Taste) is visible, with navigation links: 'Uudised', 'Retseptiveeb', 'Toit ja tervis', 'Retseptid', and 'Podcastid'. Below the banner, there is a 'Retseptiveeb' (Recipe Book) section with a 'VAATA' (View) button. The main article text starts with 'SUUR LUGU | Eesti toit läbi aegade: kuidas on meie argiroad ja pidutoidud viimastel kümnenditel muutunud' (BIG STORY | Estonian food through the ages: how our everyday and festival foods have changed in the last decade). The author is 'Anu Kannike'.

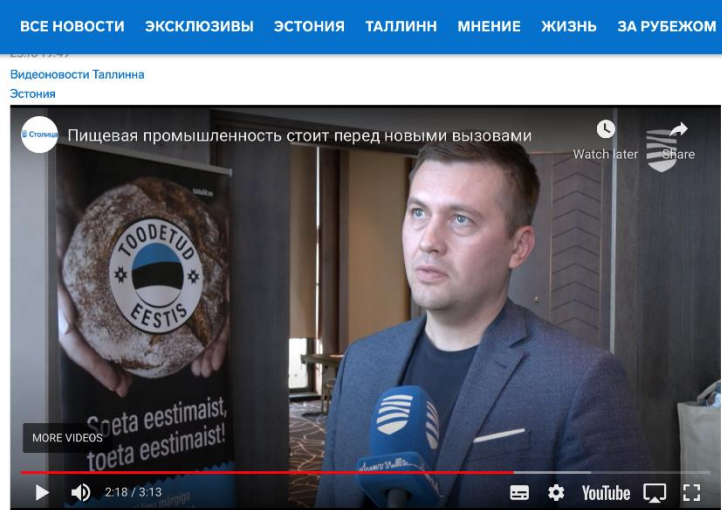
Toiduainesektori käekäigu pressiüritus

Korraldasime majandusajakirjanikele toiduainetööstuse sektori käekäiku tutvustava pressiürituse, kus Eesti toidu- ja joogitootjad andsid ülevaate Eesti liha-, piima-, pagari- ja joogitööstuste hetkeolukorrast ja tulevikutrendidest

Fookuses Eesti toidutööstuse eksport, tööturg, tootearendus, investeeringud, tulevikutrendid ja tarbijakäitumine.



25+ kajastust kõikides kanalites




ВИДЕО: пищевая промышленность стоит перед новыми вызовами

Дели EST Экономика Спорт Бублик Dekor Jana Турист

Блоги Эстония Ида-Вирумаа МК Эстония ЧП За рубежом Россия Подкасты

20.10.2021, 20:52

"Люди должны быть готовы больше платить". Производители пищевых продуктов Эстонии жалуются: ресурсы дорожают, прибыль снижается (45)



Остукорв ФОТО: ANNI ÖNNELEID

Во время пресс-конференции, знакомящей с положением дел в секторе производства пищевых продуктов Эстонии, производители признали, что цены на необходимые для производства ресурсы, такие как топливо, электричество, зерно и упаковка, растут, и что расходы на рабочую силу также повышаются. При этом объемы продукции остались на прошлогоднем уровне, в то время как прибыль предприятий уменьшилась на треть.

3 play SARJAD JA SAATED FILMID VIIMASED UUDISED LASTEKAS OFF

Vaata uut reality-sarja nüüd Go3-s! Kõige parem kaaslane VAATA NÜÜD



Seitsmesed uudised 2021: süüshooaeg

KORONAPIIRANGUTE AJAL INIMESTE TOITUMINE PARANES MÄRGATAVALT

2021 | 2 min

Андрей Тööstusuudised.ee Telli ligipä

Кõik uudised Töõriistad Tööstuspolitiika Podcastid Üritused Kõik tootmisest

Ainult tellijatele

Toidutootjad: sisendid kallinevad, kasumid kahanevad


Eesti toiduainetööstuse sektori käekäiku tutvustaval pressikonverentsil nentisid tootjad, et tootmiseks vajalike sisendite nagu kütus, elekter, teravili ja pakendite hinnad tõusevad ning ka tööjõukulud suurenevad. Samas on jäänud toodangu maht eelmise aasta tasemele, kuid ettevõtete kasumid kahanevad kolmandiku võrra.



MAJANDUS KORROONA UUDISED MAAILM ARVAMUS MAJANDUS KULTUUR SPO

Toidutöösturid: toidu eest tuleb hakata rohkem maksuma, käibemaksu võiks alandada

Kaja Koovit riigauditorimise juhataja



Sirje Potisepp. FOTO: Eero Vabamägi/Tairo Lutter/Postimees

Toit muutub edaspidi kallimaks. Sellest lihtsalt ei ole pääsu, sest kõik k hinnalised kasvavad. Tuleval aastal ootab toidutööstuses ees karemaid

Деловые БЕЛОМОСТИ


Все статьи Инвестор Интервью Подсказка Мнения Недвижимость Топы Спецпроекты Content Marketing Опр

Уважаемый(ая) Gerda Triini! Пожалуйста, войдите в систему, чтобы читать статьи полностью. НЕ ВОЙТИ

НОВОСТИ • dv.ee • 22 октября 2021 в 12:26

Поделиться: f w t i e

Производители мясной продукции и напитков предупреждают о росте цен



Иллюстративное фото. Фото: Raul Mee

По словам члена правления Nõo Lihatööstus Симмо Круустюка, цены на мясо близятся к рекордным показателям. О росте цен предупреждает и крупнейший производитель напитков в Эстонии A. Le Coq.

Самое читаемое

- Estonian Cell: расходы на электричество выросли на 1,5 млн евро. Статья исправлена
- Олег Гросс: экономический кризис больно ударит по Эстонии
- Торговый центр T1 нашел покупателя
- Схема, представленная на «мафиозном процессе», бросает тень на бывших полицейских
- Стоит ли сейчас менять договор электроснабжения биржевого на фиксированный?
- Рекордные цены на электроэнергию: сколько стоит вскипятить воду в чайнике или

Eesti toidu puhtus ja kvaliteet

hamburg
.partnerid
KOMMUNIKATSIOONID

Toiduainesektori käekäigu pressiüritus

Korraldasime Eesti toiduajakirjanikele pressiürituse ja pimedegustatsiooni, et tuua esile toidutootjate pingutused suhkru vähendamisel.

Üritusele kaasasime kohaliku eksperdi Tervisearengu Instituudist ning rahvusvahelise eksperdi organisatsioonist Food Drink Europe.



**20+ kajastust
kõikides kanalites**



Ürituse kandvaks osaks oli pimedegustatsioon – igast tootest panime lauale vana ehk suurema suhkrusisaldusega ning uue ehk väiksema suhkrusisaldusega toote. Ajakirjanike ülesanne oli ära arvata, kumb on kumb.

EUROJACKPOT 72 000 000 €

TOIDUVIDEO

VIDEO | ASI ON MAITSES! Pimetest paljastab: kas menutoodetest ikka tasus teha vähema suhkruga variandid? (1)

Manona Paris | Video: Tatjana Iljina, 26. september 2021 11:43

Jaga: f i s



Manona Paris (vasakul) ja Eda-Liis Kann testimišhoos.

Foto: Tatjana Iljina

Kas magus elu vajab nii palju suhkrut? Toidutare osales pimetestil, kus

f i s

24. september 2021, 11:39

SUUR UURING > Kui palju tarbivad eestlased suhkrut tegelikult?

Ly-Marleen Tamme
Terviseportaali reporter



Eestlaste hulgas on üheks kõige armastatumaks tooteks kohuke.
FOTO: Elmo Riig / Sakala

Maa Elu > Tootjad valmistaks suhkruvaeseid tooteid, aga enamus tarbijaist ei osta neid

f i s

24. september 2021, 9:05

Tootjad valmistaks suhkruvaeseid tooteid, aga enamus tarbijaist ei osta neid

maaelu.postimees.ee



Autor: Kaubandus.ee · 23. september 2021

Ainult tellijatele

Tootjad on suhkruvaesteks toodeteks valmis, kõik tarbijad veel mitte

Üle poole Eesti toidutootjatest on ainuüksi viimasel aastal vähendanud toodete suhkrusisaldust 10 ja enam protsenti ning valmis tootearenduseks ja suhkruvaesema toidulaua pakkumiseks ka lähiaastatel, võtab kokku Toiduliidu värske analüüs. Samal ajal näitab eestimaalaste magusatarbimise uuring, et suur enamus ei ole valmis suhkrusisaldusega toodetest loobuma.



Eesti toidutootjad on lisatud suhkrusisaldust toodetes jõudsalt vähendanud.
Autor: Liina Notta

Toiduliidu juht Sirje Potisepp rõhutas, et Eesti toidutootjad on lisatud suhkrusisaldust toodetes jõudsalt vähendanud. „Eesti toidutööstused on lisatud suhkrusisaldust juba viimasel kuuel-seitsmel aastal tõhusalt vähendanud, enim piimatoodete ja karastusjookide kategoorias,“ lausub Potisepp. „Hüppeline või nullilähedane suhkrusisalduse vähendamine kõikides toodetes ei ole võimalik inimeste tervisele tootmise ega tarbija tervise eeliste tõttu.“

TOITUMINE

24.09.2021, 14:47

Kui magus on magus? Maitsemise pimetestil uuriti kui hästi tajub inimene tuntud tootes vähendatud suhkrusisaldust (3)

Toiduliit kõrvutas suhkrusisalduse vähendamise pressüüritusel pimedegustatsiooni käigus erineva suhkrusisaldusega tooteid, et aru saada, kui suur vahe on vähema ja suurema suhkrusisaldusega tootel. Degustatsioonis osalesid Tere Emma vanilje kohupiimakreem, Valio Gefilus laktoosivaba mustika jogurt, A Le Coq Traditsiooniline Limonaad ja Premia koorejäätsed.

f i s

Koomiksi konkurss

Koostöös Postimees Juunioriga viisime läbi lastele suunatud koomiksi konkursi, mille mõte oli visualiseerida Eesti toidutööstuse puhtust ja kvaliteeti.

Koomiksitate keskmes olid levinud toiduga seotud naljakad müüdid - kas kuu on tehtud juustust, millise võlunipiga jõuab moos kommi sisse, miks on sai valge ja leib must...

120+ koomiksit

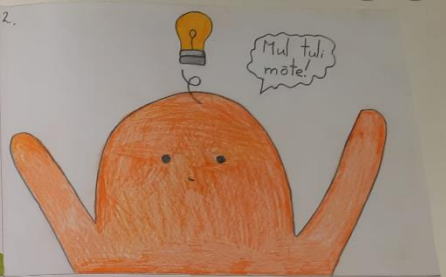
Lisaks pälvis aktsioon palju positiivset vastukaja õpetajatelt, kes tegevust kaugõppe ajal ära kasutasid.



Valik Toiduliidu koomikskonkursile laekunud töödest.
Rõõm oli näha, et osales lapsi igas vanuses.
Vaata kõiki töid Toiduliidu Facebooki lehelt.

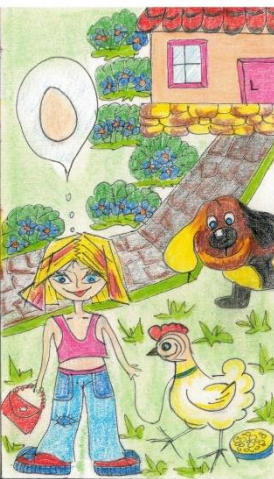
 Eesti Toiduliit

h.p



OLEN 5-AASTANE.

MHE 5 AET



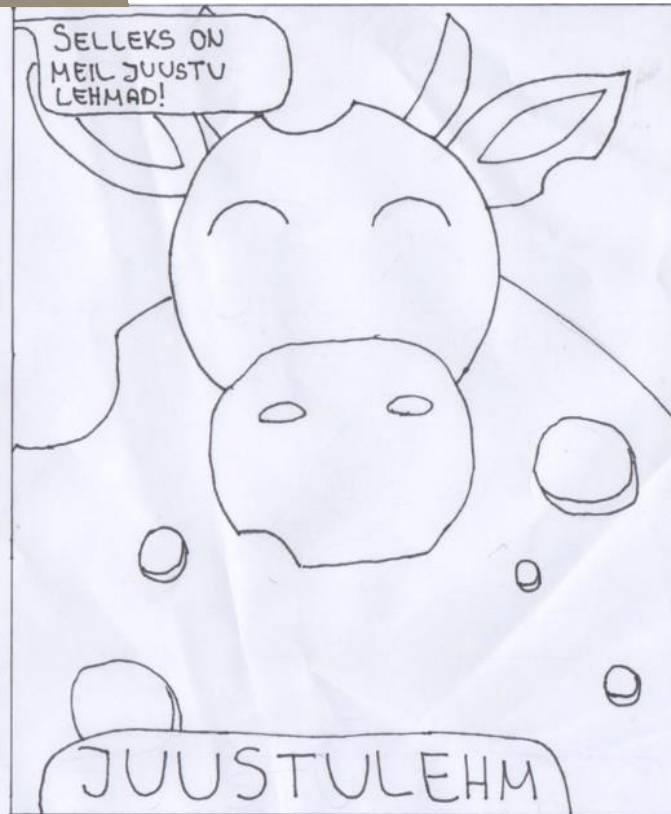
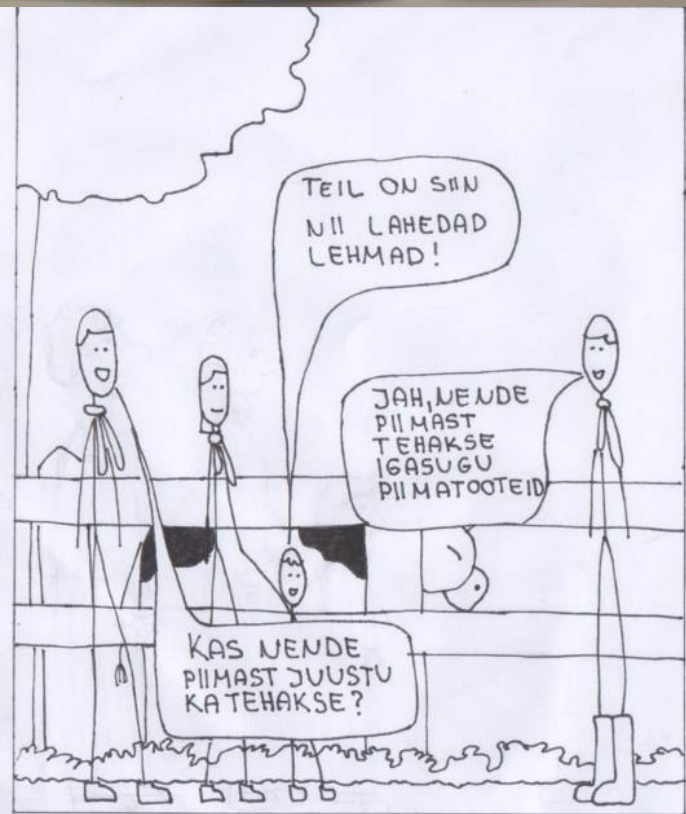
MA OLEN 12. AASTAT VANANE.

MHE 12 AET.



MA OLEN 30 AASTAT VANANE.

MHE 30 AET.



Pakend

hamburg ·
partnerid
KOMMUNIKATIONSDIENST



Pakendi lugemise nõuandeartikel ja -video

Koostöös toiduteadlase Rain Kuldjärvega tõime fookusesse toidutoodete pakendid ja nende lugemise, millest valmis informatiivne [video](#) ja nõuandeartikel.

Videos rääkisime toidutoodete säilivusaajast, koostisosadest ja toiteväärtusest ning õpetasime, kuidas teha poes toitu valides õigeid ostuotsuseid.



**40+ artikli kajastust
veebis ja paberil**



**100 000+ jälgijani tootjate
sotsiaalmeedia kanalites**

Kuidas lugeda õigesti toidutoote pakendit?



Rohegeenius

8. dets. 2021 kell 10:35



Kuidas lugeda toidutoote pakendit?

Pakend ja toit selle sees on üks tervik. Toiduteadlane Rain Kuldjäär selgitab, kuidas lugeda toidu pakendit ja teha poes ostes otsuseid, mille üle on rõõmus nii keha kui ka keskkond.

MERLY RAUDLA

merlyraudla@virnaaetale.ee

Pikk koostisosa nimekirja ei tee toodet ebatervislikuks

Toidutootjal on kohustus märkida pakendile kõik tootes sisalduvad koostisosad. Loetelu tuleb esitada kahanevas järjekorras ehk neid koostisosi, mis on eespool, on tootes rohkem ja tagapool oleivad vähem. Mõnel juhul on ka koostisosa protsentuaalne kogus täpselt kirjas.

Kuldjäre sõnul ei saa toote tervislikust hinnata koostisosa nimekirja pikuse järgi, kuna need võivad sisaldada nii liht- kui ka liitkoostisosi.

"Pikkus ei saa oluline olla, kui kõik tootes sisalduvad koostisosad on kvaliteetsed. Näiteks kui adžikasalatit leiab suvikõrvitsale lisaks adžikat, siis peab tootja pakendile märkima, et adžika on omakorda tehtud paprikast, tomatipastast, küüslaugust, rapsiõlist, tillist, soolast ja suhkrust, ning selle tulemusel võib ka tervisliku toote koostisosa loetelu minna päris pikaks," rääkis Kuldjäär.

Tootjal on kohustus allergeneid esile tuua selgelt eristatavas stiilis

Toitumiseave on kirjas iga toidupaakendil ja see näitab, kui palju energiat, rasva, küllastunud rasvhappeid, süsivesikuid, suhkrut, valku ja soola toode sisaldab. Vitamiinide ja mineraalainete kogused tohib esile tuua ainult siis, kui toode sisaldab 100 grammi või 100 milliliitri kohta vähemalt 15 protsenti soovituslikust päevast normist, jookide puhul 7,5 protsenti.

Mõneti võib seda kõrvutada kilohinnaga ehk küsimus on selles, kas toode on samarast toodetest kallim või odavam. "Toodete kategooriate põhjal võrreldes tekib pikaajaline arusaam, kui palju rasva, soola või suhkrut on liiga palju või liiga vähe antud kategooria toodetel," rääkis Kuldjäär.

Pakenditel on väga palju olulist infot, mida tasub lugeda. Eri tähistusega harjumine ja suurusjärgudes orient

liha ei tohi müüa, jagada ega tarbida, kuna see võib sisaldada kahjulikke mikroorganisme, mis võivad põhjustada näiteks toidumürgistust," ütles toiduteadlane.

On ka tooteid, mis liiguvad praegu ühest kategooriast teise. Näiteks pastoriiseeritud piimal ja paljudel piimatoodetel, nagu jogurtid, hapukoored ja kohupiimal, asendatakse järkjärgult senine märke "kölblik kuni" märgiga "parim enne".

Toiteväärts kui kilohind

Toitumiseave on kirjas iga toidupaakendil ja see näitab, kui palju energiat, rasva, küllastunud rasvhappeid, süsivesikuid, suhkrut, valku ja soola toode sisaldab. Vitamiinide ja mineraalainete kogused tohib esile tuua ainult siis, kui toode sisaldab 100 grammi või 100 milliliitri kohta vähemalt 15 protsenti soovituslikust päevast normist, jookide puhul vähemalt 7,5 protsenti. Mõneti võib seda kõrvutada kilohinnaga ehk küsimus on selles, kas toode on samarast toodetest kallim või odavam. "Toodete kategooriate põhjal võrreldes tekib pikaajaline arusaam, kui palju rasva, soola või suhkrut on liiga palju või liiga vähe antud kategooria toodetel," rääkis Kuldjäär.

Pakenditel on väga palju olulist infot, mida tasub lugeda. Eri tähistusega harjumine ja suurusjärgudes orient

liha ei tohi müüa, jagada ega tarbida, kuna see võib sisaldada kahjulikke mikroorganisme, mis võivad põhjustada näiteks toidumürgistust," ütles toiduteadlane.

On ka tooteid, mis liiguvad praegu ühest kategooriast teise. Näiteks pastoriiseeritud piimal ja paljudel piimatoodetel, nagu jogurtid, hapukoored ja kohupiimal, asendatakse järkjärgult senine märke "kölblik kuni" märgiga "parim enne".

Kana, kala ja hakkliha on kiiresti riknevad tooted. Ater selgitas, et kui külmaahel ei ole katkenud, on need tooted ka kölblik-kuni-kuupievale söömiseks sobivad. Kiiresti riknevate toiduainete puhul tuleb jälgida, et ka tee poest koju oles toidukaubad sobival temperatuuril. Kui inimene ostab kartulialatit ning jätab selle soojal suvepäeval paariks tunniks auto seisma, võib olla kindel, et olenemata karbil olevast kuupievast see enam süüa ei sünni.

Toidu raikamise vähendamiseks muutuval piimatoodetel sildid

Rakvere Krooni Selveri juhataja Helgi Ater ütles, et piimatoodetel hakatakse märgistust "kölblik kuni" asendada märgistusega "parim enne". Enamasti on need tooted söömisköblidud ka mõnda aega pärast nende oleva kuupäeva möödumist ja inimene ei pea olud kuupäevaga piima ära viskama. Seda tasub nautsada ja proovida. Kui piim lõhnab ja maitses nagu piim, võib seda julgesti juua.

Kana, kala ja hakkliha on kiiresti riknevad tooted. Ater selgitas, et kui külmaahel ei ole katkenud, on need tooted ka kölblik-kuni-kuupievale söömiseks sobivad. Kiiresti riknevate toiduainete puhul tuleb jälgida, et ka tee poest koju oles toidukaubad sobival temperatuuril. Kui inimene ostab kartulialatit ning jätab selle soojal suvepäeval paariks tunniks auto seisma, võib olla kindel, et olenemata karbil olevast kuupievast see enam süüa ei sünni.

"Kui kaubale on säilitamiseks ette nähtud temperatuurivahemik plus kaks kuni pluss kuu, siis peab ka tarbija jälgima, et toit ei jääks pikalt sooja," sõnas Ater ja lisas, et värsket kala säilitamiseks on vaja temperatuuri null kuni pluss kaks kraadi. Kui poekotis on värsket kala, siis ei tasu enam kaubanduskeskusesse ega viima minna. "Kala on lõpuks liima – kust ta ikka mäda-

liha ei tohi müüa, jagada ega tarbida, kuna see võib sisaldada kahjulikke mikroorganisme, mis võivad põhjustada näiteks toidumürgistust," ütles toiduteadlane.

On ka tooteid, mis liiguvad praegu ühest kategooriast teise. Näiteks pastoriiseeritud piimal ja paljudel piimatoodetel, nagu jogurtid, hapukoored ja kohupiimal, asendatakse järkjärgult senine märke "kölblik kuni" märgiga "parim enne".

Kana, kala ja hakkliha on kiiresti riknevad tooted. Ater selgitas, et kui külmaahel ei ole katkenud, on need tooted ka kölblik-kuni-kuupievale söömiseks sobivad. Kiiresti riknevate toiduainete puhul tuleb jälgida, et ka tee poest koju oles toidukaubad sobival temperatuuril. Kui inimene ostab kartulialatit ning jätab selle soojal suvepäeval paariks tunniks auto seisma, võib olla kindel, et olenemata karbil olevast kuupievast see enam süüa ei sünni.

"Kui kaubale on säilitamiseks ette nähtud temperatuurivahemik plus kaks kuni pluss kuu, siis peab ka tarbija jälgima, et toit ei jääks pikalt sooja," sõnas Ater ja lisas, et värsket kala säilitamiseks on vaja temperatuuri null kuni pluss kaks kraadi. Kui poekotis on värsket kala, siis ei tasu enam kaubanduskeskusesse ega viima minna. "Kala on lõpuks liima – kust ta ikka mäda-

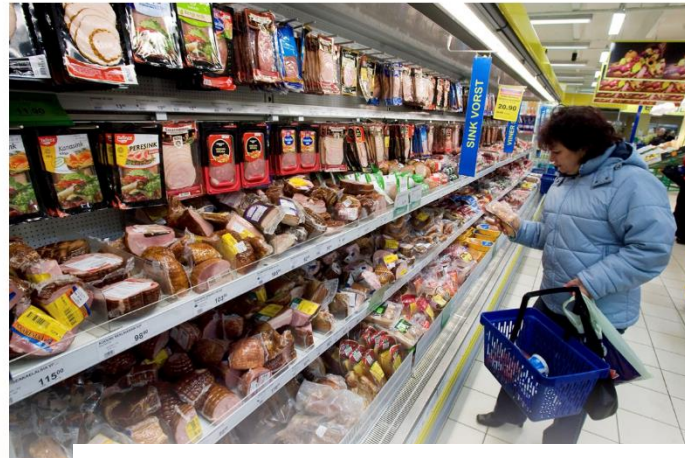
Kõik uudised Fotod ja videod ValdKonnad Sisuturundus Podcastid Ettevõtte tutv

Autor: Põllumajandus.ee • 9. detsember 2021

Ainult tellijatele

Video: kuidas lugeda toidutoote pakendit?

Pakend ja toit selle sees on üks tervik. Toiduteadlane Rain Kuldjäär selgitab, kuidas lugeda toidutoote pakendit ning teha poes toitu ostes otsuseid, mille üle on rõõmus nii keha kui ümbritsev keskkond.



Ekspert õpetab, kuidas lugeda toidutoote pakendit

Pärnu Postimees

Toidutootjal on kohustus märkida pakendile kõik tootes sisalduvad koostisosad. Loetelu tuleb esitada kahanevas järjekorras ehk neid koostisosi, mis on eespool, on tootes kõige rohkem ja tagapool kõige vähem. Mõnel juhul on koostisosa koguski täpselt protsentidena kirjas.

Koostis

Toiduteadlane Rain Kuldjäär (pildil) kummutab müüdi, et mida lühem koostisosa nimekirja, seda tervislikum. Põhjuseks tõik, et nimekirjas võib olla nii liht- kui liitkoostisosi. "Pikkus ei saa oluline olla, kui kõik toote koostisosad on kvaliteetsed. Näiteks: kui adžikasalatit leiab suvikõrvitsa kõrval adžikat, peab tootja paken-



dile märkima, et adžika on omakorda tehtud paprikast, tomatipastast, küüslaugust, rapsiõlist, tillist, soolast ja suhkrust," tõi Kuldjäär näite.

Allergeenid on tootjal kohustus tuua välja selgelt eristatavas stiilis. "Allergeenide alla kuuluvad muu hulgas gluteeni sisaldavad teraviljad, koorikloomad, pähhliid, seller ja sojaoad ja need märgitakse pakendil näiteks kaldkirjas, tumedamas trükis või muus eristatavas kirjas stiilis," lisas ta.

Lisa- ehk E-aineid pole Kuldjäär arvates samuti vaja iga juhul karta. "Eesti toiduainetööstuses kasutatakse vaid selliseid lisaaineid, mille Euroopa toiduohutusamet on heaks kiitnud," ütles toiduteadlane. "Seega ei pea E-sid pakendil pimesi kartma. Ka tuntud antioksidant, praegusel viiruset hooajal eriti oluline C-vitamiin ehk askorbiinhape on E-aine." See märgitakse pakendile kui E300.

Säilivusaeg

Igal toidutootel on säilivusaeg. "Kölblik kuni" märgi on lisatud kiiresti riknevate toodetele, näiteks hakkliha, kanale ja kalatoodetele. Teine kategooria



■ Pastoriiseeritud piimal ja jogurtid, hapukoorel ja kohupiimal asendatakse järkjärgult senine "kölblik kuni" "parim ennega".

miin ehk askorbiinhape on E-aine." See märgitakse pakendile kui E300.

Säilivusaeg

Igal toidutootel on säilivusaeg. "Kölblik kuni" märgi on lisatud kiiresti riknevate toodetele, näiteks hakkliha, kanale ja kalatoodetele. Teine kategooria

VIDEO > Toiduteadlane selgitab, kuidas lugeda toidutoote pakendit

PM Tervis



Mads Veltman

muutusi, võib seda süüa. Seevastu "kölblik kuni" kuupäeva ületanud hakkliha ei tohi müüa, jagada ega tarbida, kuna see võib sisaldada kahjulikke mikroorganisme, mis põhjustavad näiteks toidumürgistust," kinnitas Kuldjäär.

Osa tooteid liiguvad kahe kategooria vahel. "Näiteks pastoriiseeritud piimal ja paljudel piimatoodetel nagu jogurtid, hapukoored ja kohupiimal asendatakse järkjärgult senine "kölblik kuni" "parim ennega", mis annab tarbijale võimaluse otsustada, kas toode on söömiseks küllalt ohutu ja kvaliteetne," teadis Kuldjäär.

Toitained

Toitumiseave on kirjas iga toidupaakendil ja see näitab, kui palju energiat, rasva, küllastunud rasvhappeid, süsivesikuid, suhkrut, valku ja soola tootes leidub. Vitamiinide ja mineraalainete kogused tohib ära nime-

utada ainult siis, kui toode sisaldab 100 grammi või 100 milliliitri kohta vähemalt 15 protsenti soovituslikust päevast normist, jookide puhul 7,5 protsenti.

"Toiteväärtsed ei pruugi esialgu tarbijale midagi tähendada, kuid nende mõistmine aitab teha läbimõeldud ja teadlikke otsuseid. Mõneti võib seda kõrvutada kilohinnaga ehk küsimus on selles, kas toode on samaväärtset toodetest kallim või odavam. Nii on ka toiteväärtsuse võrreldes tekib pikaajaline arusaam, kui palju rasva, soola või suhkrut on liiga palju või vähe just selle kategooria toodetel," rääkis Kuldjäär.

"Kokkuvõttes võib öelda, et pakenditel on väga palju olulist infot, mida tasub lugeda. Eri tähistustega harjumine ja suurusjärgudes orienteerumine võtab esialgu veidi aega, aga kui need selged, saab teha omale sobiva otsustuse," märkis Kuldjäär.

hamburg ·
· partnerid

KOMMUNIKATSIOONIBÜROO